



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

DOMATESLİ KEK



Yarım kg kiraz domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı lor
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz

20-22 santim büyüklüğünde kare bir fırın kabı zeytinyağıyla yağlanır. Bütün domatesler tabanı dolduracak şekilde konur.

Üzerine az miktarda zeytinyağı, tuz ve 1 çay kaşığı kekik bırakılır.

Diğer tarafta başka bir kaba un, tuz ve kabartma tozu, kekik ve pul biber konur, havalandırarak karıştırılır.

Zeytinyağı, yoğurt, yumurtalar eklenir. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Lor eklenir ve alt-üst edilir.

Elde edilen harç hazırlanan domateslerin üzerine dökülür.

170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.

Fırından çıktıktan yarım saat sonra 9 kare parçaya kesilerek servis tabağına konur.

Not: Suyunu bırakmadığı için kiraz domates tercih edilmelidir.